



中 国 烹 饪 大 师 作 品 精 粹
COOKBOOKS BY MASTERS IN CHINESE CULINARY ART

COOKBOOKS BY MASTERS IN CHINESE CULINARY ART

中国烹饪大师作品精粹

【薛泉生专辑】

总主编 杨柳 执行主编 高炳义

本册编著 薛泉生

青岛出版社



燃意飽之火
燦餐飲星空
塑造大師風采
撰述粹人生

1996年十月
姜雪



爐火純青

祝賀中國烹飪大師

作品精粹出版

張世堯

二〇〇四年十月

《中国烹饪大师作品精粹》 组委会

- 名誉主任** 姜 习 (世界中国烹饪联合会和中国烹饪协会名誉会长)
 张世尧 (世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长)
- 主 任** 苏秋成 (中国烹饪协会会长)
 孟鸣飞 (青岛出版社社长)
- 副 主 任** 杨 柳 (中国烹饪协会常务副会长)
 林则普 (中国烹饪协会特邀顾问)
 高炳义 (中国烹饪协会副会长)
 冯恩援 (中国烹饪协会秘书长)
 吴宝安 (青岛出版社副社长)
- 委 员** 李耀云 (中国烹饪协会副会长)
 史正良 (中国烹饪协会副会长)
 卢永良 (中国烹饪协会副会长)
 孙晓春 (中国烹饪协会副会长)
 高 峰 (中国烹饪协会副会长)
 孟 璐 (中国烹饪协会副秘书长)

《中国烹饪大师作品精粹》 编委会

- 总 主 编** 杨 柳
- 主 审** 高炳义
- 执行主编** 高炳义
- 副 主 编** 史正良 卢永良 孙晓春 高 峰 李万民 许菊云 刘敬贤
- 委 员** (按姓氏笔画为序)
- | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 丁福昌 | 王世杰 | 王春山 | 史正良 | 卢永良 | 卢玉成 | 卢朝华 |
| 朱云显 | 吕长海 | 孙晓春 | 许菊云 | 刘敬贤 | 任家常 | 余明社 |
| 何逸奎 | 李培雨 | 李春祥 | 李连群 | 李学深 | 李万民 | 张世全 |
| 张献民 | 张志斌 | 张汝才 | 严惠琴 | 苏传海 | 汪建国 | 林 波 |
| 屈 浩 | 范民其 | 杨定初 | 周金华 | 孟宪泽 | 欧阳仟来 | |
| 赵仁良 | 赵继宗 | 姚楚豪 | 高 峰 | 高炳义 | 唐 文 | 袁 野 |
| 郭经纬 | 黄正晖 | 韩吉光 | 童辉星 | 潘晓林 | 颜景祥 | 薛文龙 |
| 薛泉生 | 戴书经 | | | | | |
- 本册编著** 薛泉生

【序言】

“民以食为天”。人类从茹毛饮血到钻木取火、炮生为熟，烹饪技术随着人类的进化、社会的发展而发展，不仅促进了社会生产力的发展，也促进了烹饪事业的发展。

中国饮食有着数千年深厚的历史文化底蕴，在距今七八千年的新石器时代的龙山文化遗物中，就发现了大量的烹饪器具。中国的烹饪技艺早就以其技艺精湛、花样品种繁多、色香味形器俱佳而驰誉世界。烹饪技艺是我国民族文化的重要组成部分，不仅具有悠久的历史、光辉的过去，更有着灿烂的未来！

中国地大物博，资源丰富，人杰地灵。受此影响，中国菜点也具有了文明大国的泱泱之风：不同特点的民间地方菜、宫廷菜、官府菜、民族菜和宗教寺院素食菜构成了中国菜点的主体。

中国菜点，选料严格，刀工精细，变化多端，讲究拼配艺术，注重把握火候，妙在鼎中之变，巧在以味为美。

在我国社会主义市场经济日益繁荣、改革开放不断取得新成就的背景下，新时代中国烹饪也在不断取得新的发展和进步。我国餐饮烹饪业的广大从业人员与时俱进，把民以“养”为本作为烹饪工作的主题，使中国菜点不仅讲究色、香、味、形、器，而且更讲究绿色食品、卫生安全、合理搭配，注重营养和饮食文化。创新了相互包容、各具特色、令人目不暇接、赞不绝口的大批新菜、新点，进一步繁荣了我国餐饮市场，餐饮业出现了空前的兴旺发达。

面对当今社会餐饮业的繁荣景象，我们要感谢党的正确领导，感谢改革开放、市场经济带来的大好形势，也要感谢我国广大厨师和餐饮业的所有从业人员，为餐饮市场的兴旺发达所付出的辛勤努力！特别要感谢我国著名的烹饪大师们！我国优秀的厨师代代相传、人才辈出，他们本着“继承、发扬、开拓、创新”的精神，尊师爱徒、努力学习、刻苦钻研、不断研究、创新发展，紧紧结合社会的发展和时代的进步，千方百计地满足新世纪人民对餐饮文化的需求。

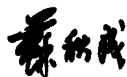
为使中国烹饪大师的优秀技艺代代相传，为使中国烹饪大师进一步名扬世界，为进一步弘扬中国的饮食文化，为使广大烹饪爱好者更好地学习、借鉴，《中国烹

饪大师作品精粹》出版了！这是在中国烹饪协会领导下，由我国著名烹饪大师精心制作、相互配合、认真编撰、共同努力的可喜成果！我表示衷心的祝贺！

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会50多名委员共同编著的一部著作。这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们独具匠心的创新菜品。书中用精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执著、唯美追求，挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相互结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！享受不尽！这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作，它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

想今抚昔，展望未来，市场经济的大潮必将激励广大的烹饪工作者更加热爱烹饪事业，在不断学习、不断开拓进取、不断完善的基础上，加速推动中国饮食文化的发展进步。为迎合烹饪事业发展的良好势头，中国烹饪协会与青岛出版社联合出版了这部佳作。在每位烹饪大师的积极配合下，从计划编写到出版发行，仅历时一年的时间。它的出版标志着我国烹饪事业迅速发展，预示着我国餐饮业将越来越兴旺发达！我希望本书读者能与我们一起，品大师之技，赏大师之德，饱览中国的名菜名点，汲取中国烹饪技艺之精粹。我相信，《中国烹饪大师作品精粹》一书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

中国烹饪协会会长



2004年9月30日



作者简介

薛泉生，1946年1月18日生于扬州一个清贫的家庭，磨难成为他一生奋起的动力。1959~1962年就读于扬州市烹饪学校。扬州烹饪界一代耆宿丁万谷、张广庆、王荫昌、戴立芝、王春林、汪有财等先生当时均在该校执教。薛泉生以自己的灵气、悟性、勤奋、矢志不移的韧性承接先生们的甘霖，消化吸收、融会贯通，在实践中体味着前贤的真谛。在烹饪炉、案、碟、点四个工序中都打下扎实的基础，掌握了系统的烹饪知识。淮扬烹饪一代宗师丁万谷先生对薛泉生青睐有加，收为弟子，着力于用扬州传统文化和烹饪传统技艺熏陶他。对于他的工艺过程严加督导，菜式鱼龙变化，点拨条理分明。学艺之余，丁万谷引导他去了解扬州烹饪的姊妹文化，诸如扬州园林、扬州漆器玉石、扬州剪纸与绒花、扬州盆景、扬州八怪书画艺术……从中吸取有益的精华，提高他的文化与艺术涵养，并向他传授了扬州盐商饮食文化的青兰和扬州官商迎接帝王巡的“满汉全席”的要旨，此皆为淮扬烹饪文化与技艺的精髓。薛泉生先生生性聪颖且坚韧勤奋，逐步形成了自己的艺术品位和文化审美视角。

薛泉生于1962年毕业后在扬州富春茶社、菜根香饭店等单位从事烹饪技术工作。富春、菜根香为淮扬厨师的摇篮，在名师辈出、相互切磋蔚然成风的氛围里，薛泉生加强自我修炼，广泛涉猎新菜品和特殊技艺，不耻请教，细心揣摩，反复实践，举一反三，务求实效，超越前人，日趋成熟，将菜品的风味、文化、工艺设计融为一体，形成了自己的艺术风格。1983年薛泉生在江苏省首次烹饪技术等级考评中出类拔萃，崭露头角。《光明日报》在头版发表署名评论文章，称“薛泉生为江苏烹饪界的佼佼者”，同年被破格晋升为江苏省最年轻的特二级烹调师。

1980年，薛泉生到江苏省扬州商技校担任烹饪专业的骨干教师。1988年担任副校长，1998年兼任全国党校系统扬州培训中心

副主任,负责烹饪教学工作。他将“删繁就简三秋树,标新立异二月花”作为座右铭,将创新意识贯穿始终。首先确立兼容的理念,教学菜点以淮扬风味为依托,吸收京、川、粤菜的长处和西菜名菜的优点,加以移植培育,兼收并蓄,互为补充,不断丰富淮扬菜。其次,重视烹饪流程教学,烹饪工艺千变万化,寻找规律,以规律来统领菜品的选料、加工、烹饪、调味、成菜美化等过程。调味以复合型为主,常变常新。改变调味的偶然性,确立科学性、稳定性。再次,以现代营养学与艺术审美观点对传统菜品进行反思,去冗存精,去伪存真,崇尚自然,返璞归真。追求内容与形式的统一,具有鲜明的烹饪艺术的特点。在从事烹饪教学中培养了一大批年轻骨干力量,在国内外施展烹饪才华。薛泉生烹饪艺术造诣达到了一个大俗大雅的境界。他设计的菜品艺术效果鲜亮、雅丽、精致,口感突出主料质地与品味,口味追求在平和中跌宕起伏,富有深透性。1988年5月,薛泉生在第二届全国烹饪技术比赛中荣获9项殊荣(两金、两银、三铜、一个三项全能奖、一个特技表演奖),晋升为特一级烹调师,被评为烹饪高级实习指导教师。

1992年以来,薛泉生将宴会设计、新式菜点的推广、中外烹饪技术的交流作为研究的主要内容,担任许多星级酒店技术总监,蜚声大江南北,并多次赴日、新、泰、马等国表演淮扬宴会,声誉日隆。他设计和精心策划的琼花宴、三头宴、乾隆宴、古筝宴、秋瑞宴、红楼宴、中华第一满汉全席,不落窠臼,另辟蹊径,将文学艺术、民间工艺与烹饪技艺融为一体,突出观赏与品味,趣韵生动,匠心独运。观者饮者好评如潮,纷纷为博大精深的中华饮食文化所折服。

目前薛泉生接受扬州大学旅游烹饪学院、四川烹饪学院、黑龙江商学院的邀请,担任兼职教授。

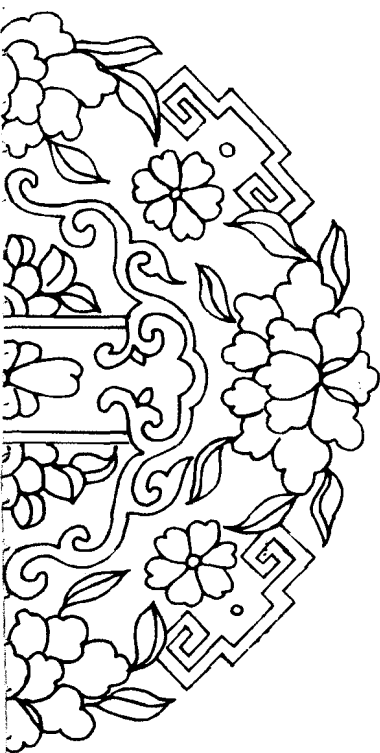
2000年,薛泉生被国内贸易局、中国烹饪协会授予中国烹饪大师的称号,2002年被世界中国烹饪联合会聘任为中国烹饪国际评委,多次在国际级烹饪赛事中担当评判,现任泰州市天发渔港总经理。

目 录

14.....	扬州文昌阁
16.....	虹桥拼盘
18.....	双鱼戏水
20.....	翠珠鱼花
22.....	蟹粉狮子头
24.....	三鲜鱼锤
26.....	银翅玉吻
28.....	玛瑙虾团
30.....	芙蓉蛋海底松
32.....	御果园
34.....	御膳一锅鲜
36.....	满汉烤羊锤
38.....	宫廷牛尾
40.....	蟹圆乾隆翅
42.....	会宾乳鸽王

八宝口袋豆腐	44
双花争艳	46
木瓜官燕	48
杨梅芙蓉	50
咖喱凤锤	52
明珠二蟹	54
老蚌怀珠	56
荷塘月色	58
血燕银丝菊	60
龙眼佛手芋	62
清汤鱼圆	64
福寿养生泥	66
拆烩鲢鱼头	68
扒烧整猪头	70





72.....	蜇菊火腿冬瓜方
74.....	三套鸭
76.....	蛋美鸡
78.....	大煮干丝
80.....	翡翠芦荟羹
81.....	参龟茯苓古珠汤
82.....	玉塔鲜果
84	清蒸鲥鱼
86.....	葫芦虾蟹
88.....	双龙会
90.....	春笋鲰鱼
92.....	扬州炒饭
94.....	文思豆腐

扬州文昌阁

用 料

主料：花色冻蹄 300 克、素鸡 100 克、葱油笋 100 克、烤鸭脯 80 克、五香牛心 80 克、鸡心形盐味青椒 100 克、葱油青萝卜 50 克、凉拌鸡丝、芥末金针菇 175 克、花色黄蛋糕 80 克、花色白蛋糕 60 克、红樱桃 5 颗

调料：芝麻油

制作步骤

1 将金针菇、鸡丝垫在 14 寸（约 35 厘米）圆盘中间，将素鸡、烤鸭脯、葱油笋、五香牛心改刀成片排叠在上面成对称的八拼作阁底。

2 将花色冻蹄放在阁底中间，周围放上花色白蛋糕。将五香牛心改刀成片，排叠在花色冻蹄上作阁的第一层檐，上面放一块花色黄蛋糕。

3 将青萝卜改刀成片，排在花色黄蛋糕上作第二层檐，上面放上花色黄蛋糕。

4 将花色黄蛋糕改刀成片，排在花色白蛋糕上作第三层檐。将青萝卜雕成葫芦顶放在花色黄蛋糕上，再放上樱桃。

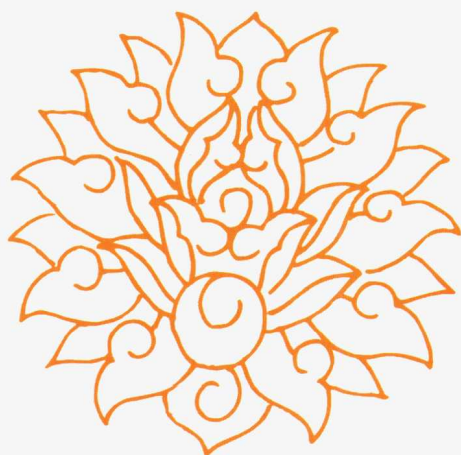
5 在阁底八拼拼接处，用鸡心形盐味青椒排列起来，并在青椒的边缘放上红樱桃。

6 刷上芝麻油即成。

制作关键

- 注意阁体各部位比例协调，刀工整齐。





构思巧妙，刀工精湛，组合匀称，口味多样。



虹桥拼盘

用料

主料：鱼胶粉 100 克、水发干贝丝 50 克、水晶凤脯块 400 克、熟火腿 100 克、醉冬笋 150 克、葱油海蜇 75 克、盐水虾 75 克、酒酿火腿卷 10 只、莴苣花座 12 只、肉脯 40 克、白蛋糕 40 克、黄蛋糕 20 克、樱桃 3 颗

调料：清鸡汤、精盐、芝麻油、味精

制作步骤

1 炒锅上火，放入清鸡汤、鱼胶粉、精盐、味精烧沸，放入干贝丝，倒入高 53 厘米的腰盘中冷却。

2 将冬笋修成拱桥状，放在干贝鱼胶冻中间，两边放水晶凤脯作桥基、桥面，最上面放上白蛋糕，桥基两端依次排上火腿片、冬笋片及海蜇。

3 将肉脯、黄蛋糕、冬笋、樱桃做成亭子，放在白蛋糕上。盐水虾切一个平面排在桥面边缘作栏杆。

4 酒酿火腿、莴苣花座排放在腰盘两侧。在“桥孔”附近点缀以萝卜雕刻成的睡莲、小鹅。

5 将成品刷上芝麻油即成。

制作关键

- 干贝鱼胶冻要老嫩适宜。
- 刀工精细，结构合理。



构思独特，排列巧妙，口味多样，色彩和谐悦目，形似古虹桥。

